

Marasche

Smakelijk!

met Petra Possel

Inleiding:

Dit mooie Italiaanse koekje is prima thuis te maken. Het lijkt qua smaak en vorm wel op ons bitterkoekje. Het moeilijkste zal waarschijnlijk zijn om de kersen te vinden. Probeer een horecagroothandel, een delicatessenzaak of een Italiaanse specialiteitenwinkel. In Amsterdam o.a. Food Markt Jumbo, Gedempt Hamerkanaal en Italiaanse pizzeria / winkel Peperoncino in de Maasstraat.

Ingrediënten:

(voor ca. 12 stuks)

- 100 gram witte amandelen
- 90 gram suiker
- 1 eiwit (= circa 30 gram)
- amarenekersen op zware siroop (in pot of blik te koop), uitgelekt

- extra amandelschaafsel
- extra eiwit

- optioneel : klein scheutje amaretto, marasquin, kirsch

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 ° Celsius.

Doe alle ingrediënten behalve de kersen en het amandelschaafsel in een keukenmachine en maak fijn. Voeg optioneel een theelepel likeur toe. Kneed een beetje van het mengsel om elke kers heen zodat deze bedekt is. Herhaal tot alle kersen ingerold zijn. Haal elk balletje dan snel door het extra eiwit en rol het door het amandelschaafsel.

Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak ze in ca. 12 minuten op 160 ° Celsius tot ze bleek-bruin zijn. Laat op de bakplaat volledig afkoelen. Niet aankomen, ze zijn nog zacht als ze net uit oven komen.